ANNO SECONDO - N. 44 SABBATO 27 GENNARO 1844

L'AMICO DEL CONTADINO

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

—

ECONOMIA DOMESTICA

—

EDUCAZIONE TECNICA DE' SERVITORI

È gran tempo che non ci occupiamo de' servitori, di questa parte si importante della domestica economia, di che le nostre associate principalmente avrebbero ragione di rimproverarci. Ma ora faremo di riparare alle nostre mancanze, e siccome abbiamo trattato in addietro della morale educazione, se non completamente, almeno quanto bastava per non incorrere nella taccia di soverchia leggerezza, e fuggire d'altronde l'estremo opposto di una pesante pedanteria; così ora tratteremo dell' educazione tecnica, di quella parte cioè dell'educazione che riguarda l'arte o il mestiere del servitore, affinchè i servitori di qualunque classe, siano cuochi o cuoche, massaje o mastri di casa, camerieri o cameriere, guatteri, o cocchieri, trovino tutti delle istruzioni e dei consigli atti a perfezionarli ne' loro peculiari servigi, in modo di renderne soddisfatti i loro padroni.

SERVIGIO DELLA CUCINA

Consigli ai cuochi e alle cuoche sulla scelta e conservazione de' commestibili.

Qualunque sia la fortuna, il rango, e il modo di trattarsi d'una famiglia, tutti i padroni amano la buona qualità, l'ordine, l'economia, la varietà dei cibi; e però i servitori che sono incaricati di questa parte importante de' domestici ufficii devono con ogni sollecitudine adoperarsi a conservare in essa tutte queste condizioni indispensabili d'una buona gestione culinaria. Quanto alla disposizione, all' eleganza, alla ricchezza della tavola, queste son cose relative ai mezzi pecuniarii, al tuono della famiglia; noi però non obblieremo nè anche queste, e daremo una serie di *liste* applicabili non solo alle piccole e alle medie, ma anche alle più alte con-

dizioni sociali, sia pei pasti d'ogni giorno, sia pei trattamenti straordinarj.

Il primo oggetto di cui deve occuparsi il cuoco o la cuoca, o il maestro di casa, si è di far le provviste. Queste sono di due specie; le giornaliere che si fanno più volte alla settimana, e per alcuni oggetti anche ogni giorno; e le provigioni propriamente dette che si preparano specialmente per l'inverno, e per motivi d'economia generalmente adottati. Ma sì rispetto alle une che alle altre vi ha qualche inconveniente che vuolsi evitare. Le provviste che si fanno giorno per giorno sono talvolta, specialmente per certe cuoche, un pretesto o almeno un'occasione di perdere il tempo in ciarle colle comari, ciarle che non di rado riguardano i fatti de' loro padroni, e segnatamente delle padrone. Una serva di proposito fugge queste occasioni, ben sapendo che non v'è necessità di andare ogni mattina sul mercato, e che molte cose vogliono essere anzi provvedute qualche giorno prima di usarle, sotto pena di essere affatto mediocri. Tali sono la carne, il pollame, la selvaggina che esigono qualche giorno per essere tenere e succolenti. Molte altre cose sono suscettibili di essere conservate fresche per due e tre giorni, siccome sono tutte sorte di legumi, dai piselli in fuori. Nè quelle poche per cui sussiste la necessità della provvista giornaliera, come certe specie di frutta acquose, melloni, fichi, fragole, ciliege ec., nè queste cose dico, formano un'eccezione sufficiente per autorizzare la regola di uscire in piazza ogni santo giorno, se già non vogliasi propriamente fare scialacquo del tempo.

Non vogliamo per altro che il lodevole desiderio di economizzare il tempo, induca la cuoca a fare troppe provigioni alla volta. Ella avrebbe soverchia briga a conservarle sane; soprattutto se il tempo divenisse umido; e si esporrebbe al pericolo di perdere molte cose guaste, che converrebbe gettare, ciò che non a torto dispiace alle buone padrone di casa. Infine siccome questo ammasso di provigioni è una delle manovre famigliari alle serve infedeli, che guadagnano sulla quantità, esso ecciterebbe la diffidenza se oltrepassasse troppo e sovente per questo rispetto i limiti dei bisogni.

D'ordinario le sollecite padrone rivedono ciò che fu provvisto, verificano il peso, la quantità, il numero degli oggetti, talvolta forse con miticolosità che va fino al ridicolo; ma che importa? È una misura d'ordine che non deve offendere la delicatezza della serva, e comunque sia, quando d'altronde ella è ben trattata deve sottomettersi a queste picciolezze, non parlarne al di fuori, non farne alcun soggetto di lagno, e tutto al più chiedere commiato e andarsene chetamente, se ciò l'annoja.

Una delle cose importanti su cui deve porre una buona servente di cucina tutta la sua attenzione, si è il pane. Colei che sceglie convenevolmente il pane, che non sia nè troppo nè poco cotto; che osserva che non ne rimanga di duro che la quantità necessaria alle zuppe; che tien conto dei rilievi per le panate, o per il pan grattato serviente ai varii usi della cucina; che finalmente, se trattasi di far pane in casa, bada attentamente che la pasta sia ben fatta, levata a sufficienza, panificata, e cotta a dovere; una cuoca siffatta si guadagna subito la buona opinione dei suoi padroni, e si prepara un avvenire di benevolenza e di pace.

Un'altra cosa che può rendere molto meritevole una cuoca, si è di saper render frolle e mangiabili le carni troppo fresche e tigliose quando avvenga il caso di doverle imbandire anzi tempo ad ospiti inaspettatamente sopraggiunti; come pure di saperle preservare dallo stantio, ove accada di doverne differire il consumo di parecchi giorni.

Nel primo caso ella renderà frolle tutte le carni sia di macello, sia di pollame o di selvaggina, avvolgendole in pannilini caldi, o in carta bianca, e sospendendole al cammino, o ponendole, nell'inverno, sopra una stufa. Con questo metodo in poche ore qualunque carne si frolla. Un altro modo applicabile però soltanto al

pollame, si è di fargli inghiottire uno due o tre cucchiaj di forte aceto secondo la grandezza del soggetto, e ammazzandolo un quarto d'ora dopo all'incirca, cioè quando bolle l'acqua in cui, morto che sia, si dovrà immollare per ispiumarlo. Chi però desse la preferenza al primo metodo, avverta di sventrare il pollame e la selvaggina, perchè essendo esposti a un'alta temperatura si gonfiano talmente, che i loro intestini si sviluppano eccessivamente, e comunicano alla carne un odore che può divenire spiacevole. Sostituendo invece agli intestini p. e. un mazzetto di timo nel ventre di un coniglio, dei tartufi nel ventre d'una pollastra, del crescione nel ventre di un cappone, e va discorrendo, si potrebbe, nell'atto che si frollano con questo mezzo, dare alle carni di questi animali un profumo e un sapore molto aggradevole.

Nel secondo caso, se trattasi di rimettere a pochi giorni il consumo delle vivande, una mezza cottura allo spiedo, alla casseruola, o nella marmitta, è l'espediente che tutti conoscono; ma qualora si debba differire più lungo tempo, qualora trattisi di conservare per un gran desinare fissato a una decina a una quindicina di giorni degli oggetti rari e preziosi o acquistati o avuti in dono, la faccenda diventa più difficile; e quì è veramente dove una cuoca può farsi onore. Ma del modo di adoperarsi in queste occasioni, ragioneremo un'altra volta.

INDUSTRIA AGRICOLA

—

(Continuazione).

Ognun sa quanto funeste furono le nebbie le brine ed il gelo dei primi giorni della passata campagna serica, che distrussero la maggior parte delle prime gemme dei gelsi e segnatamente dei boschetti a ceppaja (*a*); ebbene nella generale scarsezza di foglia, bisognava per sopperire ai bisogni sempre crescenti, cercarla ovunque se ne trovava e di nostrana ed anche di quella delle Filippine.

Le mie occorrenze per la Provincia di Origgio risultarono di oltre 50 mila libbre di foglia, e ognun vede che per fare un così vistoso ammasso, bisognava allontanarsi dai contorni, che sui mercati di Saronno e di Rho i prezzi erano sommamente elevati.

Vicino a Longhignana, Comune di Peschiera, Distretto di Melzo, trovai varie partite di foglia comune e circa lib. 6/m di quella delle Filippine. Trattai anche l'acquisto della foglia delle Filippine, ma sotto la condizione che non l'avrei pagata, quando il viaggio potesse produrle qualche alterazione. Il primo carico fu di foglia nostrana; il secondo di Filippine; il viaggio era nientemeno che di 22 miglia; la foglia si coglieva alla mattina vicino a Longhignana (alla Deserta), e la si riponeva sotto di un portico riparata dai raggi del sole. Verso le ore 5 pomeridiane la si caricava, ed il carico arrivava in sei ore al suo destino, ad Origgio.

La foglia delle Filippine arrivava freschissima, mentre la nostrana era sempre alquanto riscaldata; la Filippina areata riacquistava in poche ore la primitiva sua forma e freschezza come che appena fosse stata staccata dalla pianta, quando invece la nostrana non riacquistava quella freschezza che perduta avea pel riscaldamento sofferto lungo il viaggio.

Ad Oreno distretto di Vimercate provincia di Milano, ove io aveva già da tre anni fatto piantare alcuni gelsi delle Filippine a ceppaja, mi trovai tanta foglia quanto, secondo i calcoli preventivamente fatti, bastar potesse per l'allevamento di bachi, provenienti da una mezz'oncia di semente.

Ne affidai pertanto a quel fattore sig. Cesare Masperi la cura; ma giunti i bachi alla quarta età s'accorse il fattore che la foglia aveva di molto sofferto la macchia (*o smaggia*), e quindi che insufficiente sarebbe stata la rimanente a condurre i bachi al bosco. Pensò egli, saviamente, di continuare il suo sperimento a foglia del-

(*a*) Veggasi l'Amico del Contadino Anno II. n. 16.

le Filippine con un ottavo della famiglia, e di amministrare agli altri sette ottavi foglia nostrana.

Tanto l'ottavo allevato con tutta foglia delle Filippine, quanto i sette ottavi allevati fino alla quarta età con Filippina, e con foglia nostrana nell'ultima età, salirono felicemente al bosco e filarono il loro bozzolo.

Da una mezz'oncia di semente si ebbero lib. 25 di galletta, cioè lib. 3 proveniente da bachi mantenuti a tutta foglia delle isole Filippine, dalla nascita fino alla salita al bosco, e lib. 22 provenienti da bachi pasciuti fino alla quarta età con foglia delle Filippine, e nella quinta età con foglia nostrana.

Mandate le suddette lib. 25 di galletta alla filanda del sig. Alberto Keller a Sesto san Giovanni, ecco il risultato che se ne ebbe.

Libbre 3 galletta proveniente da bachi mantenuti con tutta foglia delle Filippine, hanno prodotto onc. 7. 1/8 di seta, onc. 3. 1/2 strusa, onc. 5 doppio in grana; lib. 22 galletta proveniente da bachi, mantenuti con foglia delle Filippine fino alla quarta età, indi con foglia nostrana hanno prodotto lib. 4 oncie 6. 2/4 seta, lib. 2 oncie 8. 1/2 strusa, lib. 2 oncie 9 doppio in grana.

La seta si dell'una che dell'altra galletta era ugualmente bella, e di un titolo e nerbo più pregevole in confronto della seta ottenuta dai bachi allevati a tutta foglia nostrana; gli increduli li manderemo al sig. Keller che avrà la bontà di confermare il nostro asserto, dalli signori fratelli Riva di Luigi che un altro esperimento ebbero la bontà di fare nel 1841 a mia inchiesta, e finalmente li manderemo a consultare le varietà agrarie del dottor Lomeni. Tomo II, pag. 172 e seguenti.

Il gelso delle Filippine dicono i detrattori non è di lunga durata, laonde difficilmente col prodotto si potrà pagare il fitto annuo del terreno, e la spesa di primo impianto, e su di ciò mi piace riportare testualmente ciò che disse il sig. Bonafous (a) e di mandare gli increduli a consultare il conto di costo, e spese che daremo in fine di questa memoria.

„ Sono trascorsi pochi anni dall'epoca dell'introduzione del gelso delle Filippine, perchè si possa indicare con precisione la durata che può avere un gelso piantato d'individui di questa specie; egli è nonostante verosimile che si possa mantenerlo in rapporto progressivo per quindici a venti anni. Il vantaggio che se ne trarrà dal taglio dei legni e dei ceppi, pagherà ampiamente tutte le anticipate che il coltivatore avrà fatte per lo stabilimento, e il mantenimento del suo gelsetto.

„ Dopo questa coltivazione si può ricavare dal suolo altri prodotti che provano benissimo sopra un terreno, che l'estrazione dei ceppi e delle radici ha smosso, e che da lungo tempo non ha dato alcuna raccolta erbacea ".

Il prodotto dei boschetti a gelsi delle Filippine è sommamente grande, meraviglioso; eppure si vede a malapena come il numero non ne sia con rapidità eguale aumentato. La ragione principale quella che ha potuto tenere finora in forse l'utilità dell'impianto di questo gelso, è il dubbio nel quale i detrattori hanno gettato il pubblico, rappresentandogli il nuovo gelso come sensibilissimo al freddo. Malgrado l'asserzione contraria di quelli che lo coltivano, si esita tuttodì. La precocità unita al prolungamento tardivo della vegetazione di questa pianta (a) ha colorito con una vernice di realtà questa falsa allegazione; difatti il gelo soltanto può arrestare l'aumento ai suoi rami, e li sorprende quasi sempre guarniti delle loro foglie. Se il freddo non è sopraggiunto gradualmente l'estremità dei rami muore; ma quest'effetto del gelo non si estende al di là dell'estremità ancora erbacea, lunga da quattro ad otto pollici, e non porta alcun nocumento alla pianta, se si ha la precauzione di tagliarne l'estremità morta.

(a) Memoire sur la culture du mûrier en prairies. pag. 14.

(a) Il gelso delle Filippine sviluppa le sue gemme circa 15 giorni prima d'ogni gelso, e si spoglia in autunno molto innoltrato; molti giorni dopo ogni altra specie di gelso.

Dimostrati per tanti fatti ed esperienze l'utilità del gelso delle Filippine, toglieremo dal sig. Henon (*a*) agronomo di grande riputazione alcune regole sul modo di propagazione e di impianto stabile o a dimora, di questo nuovo gelso.

L'epoca la più favorevole per l'impianto del gelso delle Filippine è la fine di marzo, deve però variare di più giorni od anche di più settimane secondo le circostanze atmosferiche. Per quanto è possibile bisognerà tagliare le barbatelle sopra alberi sani e vigorosi. Il legno deve essere maturo e l'occhio di già pregno di umore. Tre occhi o gemme su ogni barbatella o talea sono sufficienti; bisogna altresì aver cura di tagliare la barbatella al dissotto dell'una di queste gemme, in maniera che la prima gemma si trovi all'estremità della barbatella o talea interrata; la seconda sia coperta di terra poco più di due linee e resti la terza fuor di terra, se per un caso fortuito la gemma fuor di terra perisse, quella a fior di terra ne farà le veci, e così dicasi della terza interrata totalmente. Disposte le talee o barbatelle in vivai, lo spazio di tre once tra l'una e l'altra talea è sufficiente. Poste in buon terreno ben soffice e non troppo soleggiate, innaffiate soprattutto nella stagione del gran calore, non è raro vederle raggiungere un'altezza di due braccia ed anche più alla fine dell'estate. Il secondo anno ed i seguenti quest'albero non fa cacciate così vigorose; a meno che non lo si assoggetti a potatura cortissima. In quegli anni in cui la primavera è secca, accade qualche volta che le talee dissecchino apparentemente e non diano alcun segno di vita durante i primi mesi. Si guardi bene il coltivatore dall'estirparle; una pioggia benchè tarda rende soventi volte bastante vigore alle gemme che sono nella terra, perchè possano sviluppare dei rami e delle radici. Delle piantagioni di barbatelle fatte in diverse epoche hanno riuscito in modo da provare, che si potrebbe farle in ogni stagione, neppure eccettuate quella della gran vegetazione e quella dei più forti calori (*a*); però quelle fatte in queste ultime epoche saranno più deboli di quelle del mese di marzo, e difficilmente resisteranno al gelo se l'inverno sarà rigoroso. Il sig. Audibert maggiore assicura che dei frammenti di rami senza alcun occhio o gemma apparente interrati possono metter al secondo anno delle cacciate con radici (*b*). Egli spiega questo fatto per la presenza di numerose macchie (lenticelles) grigiastre che si scorgono sulla scorza di quest'albero, ch'egli con tanta ragione qualifica col titolo di *polipo vegetale*.

Il gelso delle Filippine non è molto adatto alla coltura d'alto fusto; i suoi rami molto lunghi sono forniti di grandi foglie arricciate, che caricano troppo, danno presa ai venti, che ne lacerano i rami. D'altra parte i grandi vantaggi che presenta la sua coltura in boschetti cesserebbero, chè non si potrebbe più impiegare le donne ed i fanciulli nella raccolta della foglia, e l'albero essendo sì fragile, coltivato ad alto fusto non potrebbe essere salito per lo sfrondamento, senza grave pericolo della vita degli sfrondatori, e gran perditempo. Le cacciate di una pianta alta

---

(*a*) Henon - Memoire sur la culture du Mûrier des Philippines au multicaule.

(*a*) Il sig. Gio. Bertarelli che coltiva da alcuni anni con amore questo prezioso gelso ne ha messo all'ultima prova la vitalità. Sul principio del giugno p. p. di mano in mano che sfrondava le cacciate di un suo vivajo (in strada a san Barnaba in Milano) per alimentar bachi da seta, impiegava le cacciate o zembole così sfrondate col formare per talea un nuovo vivajo e nel luglio successivo io meravigliai al veder quel nuovo vivajo! che tutte le talee aveano già messo belle cacciate, e tanto era prospero quel nuovo vivajo che ne conchiusi l'acquisto insieme ad altri di due e tre anni d'impianto, che farò levare nel prossimo marzo.

(*b*) Per occasione dell'impianto del boschetto di cui alla nota *b*, pag. 341, ho potuto constatare la verità di questo fatto. Si ebbe di mira d'impiegare nella formazione delle taleo soltanto quella parte delle barbatelle o zembole che più vicine al tronco erano anche più mature; tutte le cime che non avevano ancora acquistato quel grado di maturità, di solidificazione che io riteneva necessario per la loro buona riuscita venivano gettate insieme agli altri frammenti. Il luogo su cui facevasi la preparazione di queste talee venne pochi di dopo vangato e piantato a pomi di terra, non curando di sgomberarlo dei suddetti frammenti. Ogni frammento trovandosi in terreno ben soffice (come è d'ordinario quello in cui coltivansi i pomi di terra) protetti dagli ardori della estiva stagione per le foglie dei pomi di terra, misero radici e cacciate vigorose.

sono meno vigorose e meno produttive, perchè troppo lontane dalla radice a meno che non si voglia tagliare ogni anno le ramificazioni novelle. Un altro inconveniente non meno grave consiste nelle numerose ferite che questi tagli soventi volte ripetuti cagionerebbero, atteso che il legno crescendo più rapidamente che quello d'ogni altra specie è più tenero, più soggetto a deteriorare, a infracidire sotto l' influenza della luce, dell' aria e delle pioggie; ma questi inconvenienti scompajono, quando venga coltivato a boschetto questo gelso delle Filippine.

Alberi sani, vegetazione precoce, rami vigorosi, belle foglie, larghe e *setifere*, assenza di frutti (*a*), rapidità nel godimento dei prodotti, economia di tempo, di terreno e di prezzo della mano d'opera per lo sfrondamento, tali sono in parte i vantaggi che presenta la coltura dei gelsi delle Filippine a boschetti.

Bisogna preferire per un impianto di questo genere di gelsi, un terreno ben coltivato, sostanzioso e leggero. In un suolo arido questo gelso non vegeta egualmente bene, le sue foglie non acquistano quell' ampiezza che prendono in un terreno che si può facilmente irrigare, poichè questa specie è più avida d'acqua che le sue congeneri. Il sig. Perrotet ha osservato „ che una troppo grande quantità d'acqua non gli è mai stata nociva, „ quand' anche le sue radici vi fossero soventi sommerse, al contrario le foglie „ allora prendevano un grande sviluppo “. Nulladimeno quest' albero come si è veduto è bastantemente robusto per resistere a grandi siccità. Sopra delle coste sabbiose, dove il gelso bianco vegeta stentatamente, il gelso delle Filippine presenta tuttavia le sue larghe foglie come un pegno, a colui che volesse tentare la sua coltura pur anche in una simile località.

(*a*) Allorchè le brine od il gelo vengono in primavera a distruggere le prime gemme, il gelso bianco mette delle seconde cacciate, più tardi; ma queste cacciate d'ordinario sono scarsissime, e di piccolissime foglie ed abbondanti di frutti. Il contrario succede nel gelso delle Filippine. Assenza completa di frutti e maggiore abbondanza di foglie.

L' impianto dei boschetti può essere fatto in novembre ovvero in marzo; nel primo caso converrà dopo la falciatura della Segala e del Frumento far arare il terreno, e lasciarlo esposto agli ardori del sole di luglio e di agosto. Prima che cadano le pioggie della seconda metà di novembre converrà ingrassare il terreno, e darvi una seconda coltura; indi si praticheranno delle piccole fosse lunghe circa onc. 9, e profonde onc. 6, alla distanza di brac. 3, alle brac. 4, l'una dall'altra (*a*).

Si leveranno le talee radicate dal vivajo, e si porranno nelle suddette fosse alla distanza l' una talea dall' altra non maggiore di onc. 6. Nel maggio dell' anno seguente questo nuovo boschetto può essere utilizzato, servendosi delle foglie per pascere i bigatti; ma quando poi si volesse dare al boschetto una forza straordinaria, basterà sospendere lo sfrondamento al secondo maggio del suo impianto (*b*).

(*a*) Nell' impianto da me fatto nella primavera scorsa io non praticai le fosse; la terra era sufficientemente soffice per una vangatura praticata in dicembre alla profondità di oncie 7. L' impianto dei gelsi con radici di due anni lo feci praticare col mezzo di una vanga. Un contadino percorreva la linea stabilita, e su quella linea ad ogni distanza di braccia 2 1/2 alle braccia 3, faceva colla vanga un buco in terra, della larghezza e profondità corrispondente ad una vangata. Un altro contadino lo seguiva con un cavagno di gelsetti radicati (dai quali erano stati previamente levate le zembole o cacciate) e ad uno ad uno li interrava nelle buche. Un terzo contadino veniva in seguito con un cavagno di talee a tre occhi (formate colle zembole o cacciate delle barbatelle radicate) e con una caviglia piantata fra un gelso radicato e l' altro, e ad uguale distanza, da quattro in cinque talee ben comprimendo la terra colla caviglia stessa contro le talee. Le file o linee di gelsi distano l' una dall' altra oncie 12 del braccio milanese. Per tal maniera rapida e di quasi nessuna spesa, mi venne l' operazione d' impianto a dimora sì delle barbatelle radicate che delle talee.

(*b*) Alla fine di settembre, dopo cioè mesi sei dell' impianto il boschetto, di cui alle note superiori, aveva messo cacciate lussureggiantissime che in adequato passarono l' altezza di braccia 2 1/2 di Milano, e una gran quantità, segnatamente le radicate, misero cacciate persino di braccia 3 1/2, feci stimare la foglia alla fine di settembre, e fu concorde il giudizio di esperti che quei 21256 individui portavano già oltre 6/m libbre di foglia, che quella ritraibile nel giugno 1844 sarà certo per oltrepassare le libbre 7/m.

Daremo in fine un esatto conto di costo e spese dell' impianto e manutenzione del suddetto boschetto per far vedere l' utilità, che sarà per derivare da questa nuova cultura.

Tanto il vivajo, quanto il boschetto, dovranno tenersi ben sarchiati e mondi dalle erbe parassite, le quali non fanno che usurpare ai gelsi i sali e le altre sostanze alimentari. LUIGI BARIOLA.

(*sarà continuato*)

VARIETÀ

NECROLOGIA

—

DOMENICO ROSINA.

» Li miei sforzi sono grandi, ma pur troppo » minori del desiderio. Il mio scopo è l' utilità, » e se non lo raggiungo avrò gettato il tempo! » Mi faranno giustizia gli amici «. Così mi scriveva Domenico Rosina il giorno 14 Dicembre 1842, ed ecco venuta l' ora in che un amico fa sentire la sua voce perchè si renda il giusto tributo di lode e benedizione all' uomo della dottrina, della virtù, della istancabile operosità generosa. Ora però è questa per me da molta amarezza accompagnata, poichè il Rosina col chiudersi dell' anno 1843 toccava pur egli il limite segnato alla sua vita mortale. Vi sono degli uomini che corrono strepitosamente il proprio sentiere, ve ne hanno degli altri che cercano in tutti modi di togliersi allo strepito; che si danno a conoscere come sono veramente, non per vanto, ma perchè non possono nascondersi ai pochi, a cui fanno parte della propria amicizia, e che ad opere di continua beneficenza consacrano la vita. Di questi ultimi fu il Rosina. La terra industre di Follina che gli fu patria e i circostanti paesi lo sanno. Non v' era povero di que' dintorni che non conoscesse la porta della sua casa, non v' era orfano, vedova od altro meschino ingiustamente offesi ne' propri diritti che non sapessero le sue scale, e non trovassero appresso di lui protezione e protezione operosa. Nè men dei poveri lo rispettavano i ricchi, che a lui ricorreano per consigli, lui faceano arbitro dei litigi, lui pacificatore delle domestiche dissensioni; e tale era l' affollarsi delle brighe affidategli, tale la bontà sua, che lasciava d' ordinario in mano della consorte la direzione degl' interessi familiari per attendere di tutta lena a quelli degli altri. Nè contento di ciò; se v' era giovanetto di qualche speranza, ma di famiglia bisognosa, o mancante di educatore, pregato, se ne assumeva senza mercede che fosse lo incarico; e mi ricordo di averlo veduto anche negli ultimi anni consecrare non poche ore del dì, e della sera per quelli che il dì occupati erano nel lavoro, ad ammaestrarli ne' primi rudimenti del leggere, dello scrivere, della geometria e dell' aritmetica, nelle quali due ultime scienze aveva cognizioni estesissime ed un suo metodo particolare intorno ai principii per la novità e la ragionata esattezza stimabilissimo. Pria d' ogni altra cosa però apprendevano i giovani dagl' insegnamenti e dall' esempio suo la virtù, e tale usava con essi facilità di maniere, che in breve sapea renderseli affezionati di un amore filiale. Ei conduceva seco or l' uno or l' altro nelle lunghe passeggiate ai campi ed a' suoi vigneti, ed erudivali, col metter loro sott' occhio le pratiche operazioni, delle migliorie da introdursi; chè tenerissimo era dell' agricoltura; e non cessava mai di fare, di parlare, di scrivere quanto giudicava tornasse utile al prosperamento di questa, ch' egli chiamava la prima e più nobile delle arti, e il mezzo più atto a richiamare dalla inerzia, e dalla stemperatezza nel lusso le traviate generazioni. Ed era assai rado che intrattenendosi con lui non uscisse in argomento che la coltura dei colli, delle valli, dei nostri monti, che tutti per grande amore agli studii agronomici avea percorsi, non risguardasse. Ed or dei gravissimi danni del disboscamento e della necessità delle selve, or del profitto de' sovesci, or del frammischiamento e temperatura delle marne, or della grande utilità de' prati e delle mandre che formano la principal dote delle possessioni, or della introduzione di nuove piante e della propagazione di molte conosciute, onde scemare ai paesi il passivo loro commercio, e di altri argomenti di simil fatta veniva con molta forza, perchè penetrato dalla importanza della causa, discorrendo. Come poi non valeva talvolta a persuadere l' altrui ostinatezza che certi terreni, coltivati che fossero, potessero dar frutto; così fu visto trasmutare alcuni di que', ch' egli avea ridotti fiorentissimi, con altri abbandonati e selvaggi, perchè, come li vedessero fiorire in appresso, gli ostinati si destassero all' emulazione: e so che più di una volta mi ripeteva esser questo il modo che dovrebbero i ricchi a grande profitto dell' agricoltura adottare. » Mescendosi » userò dell' espressioni con che Cesare Cantù dipingeva il suo galantuomo e quanti conobbero il Rosina giudicheranno se gli convengano a capello » mescendosi a' colloquii dei » contadini e degli altri paesani procurava di svel- » lere gli errori dal capo, e l' irriflessione dagli » atti loro. Avrebbe voluto che rispettassero le » usanze dei vecchi, ma che provassero anche le » nuove, senza rifiutarle colla sciocca ragione del » *si è fatto sempre così*. Insegnava loro la maniera » più opportuna di allevare i bachi da seta, d' an- » nestare le frutta, di potare i gelsi e le viti; gli » avvezzò a mantenere le api, a coltivare le patate,

» *il canape, i trifogli,* a tener conto del concime, » a profittare dell'ozio invernale per farsi da se » le ciottole, le mestole, gli scannelli, le gerle. E » diceva che un buon agricoltore dovrebbe racco- » gliere dal suo campo di tutto quel che gli oc- » corre ». È questo il motivo per cui il doveroso tributo alla memoria del benefico uomo più che in altro giornale sta bene sia affidato all' *amico del contadino,* ch'è quanto dire all' amico della pubblica utilitade. Nè coteste cose soltanto le disse, che ben dodici libri ei dettava intorno all' agricoltura, e a quanto ha relazione con essa, consecrando a quest' opera i ritagli della notte e del tempo che, compiute le molte opere di beneficenza, libero gli rimaneva. Alcuni di cotesti libri furono di già presentati all' Ateneo di Treviso, di cui era socio corrispondente; ma i più giacciono tuttavia nell' ombra domestica, e sono anche i più interessanti. Circostanza, per tale avvenimento dolorosa, mi tenne lunge dall' amico negli ultimi momenti della sua vita, e mi tien tuttavia, sì che nè ho potuto, chè pur mi sarebbe stato di conforto raccogliere gli ultimi suoi respiri, nè vegliare alla custodia di quegli scritti, che saranno il più bel monumento dello ingegno e del suo cuore: ma lo avran fatto i congiunti, i quali si adopreran forse, onde spandere ampiamente e in modo perenne la fama di tale che vivendo si tenne per modesto sentire più che potè nascosto. Oltre gli argomenti dell' agronomia e della matematica, cui accennava, ne trattò d' altro genere, e tra questi meriterebbero particolar attenzione le dissertazioni varie ch' ei scrisse intorno alla Grammatica, o a dir meglio intorno alla formazione e all' uso del linguaggio. L' opera non è compiuta, ma nuove e bellissime cose, che la vera filosofia della lingua risguardano, nella parte scritta ritrovansi. Detto questo, che certo non è poco, rimarrebbe a parlare del suo modo di vivere e delle sue virtù religiose. Frugale in tutte abitudini, mostrava nell' esempio di se l' immagine di quel che diceva e scrivea. Quantunque a tutto agio provveduto di beni di fortuna, volea parchissima la sua mensa, e lasciava di spesso agli altri le carni e le condite vivande, accontentandosi egli di latte e di frutta: dicendo che la natura nostra è la più docile o la più triste delle discepole secondo il volere dell' educatore. Le sue vesti poi erano sempre ad un taglio e de' panni li più comuni, al cui proposito tra gli amici tal fiata ripeteva doversi usare il vestito a difesa e comodità della persona, non a cruccio del corpo e dilapidamento delle sostanze, ed essere indizio di molta leggerezza di animo il mutare ad ogni tratto di forme. A prova delle virtù religiose, per non diffondermi di troppo, basti lo accennare la cristiana rassegnazione con che sostenne per molti mesi una malattia crudele, che, conservandogli tutte le facoltà dello spirito gli tolse grado grado quelle del corpo sino ad impedirne la favella, e renderlo oggetto di grande commozione, se a tutti che il conoscevano, a quelli in ispecial guisa che nella povertà offrono ai grandi, direi quasi, il mezzo dell' oppressione, i quali in veggendolo piangevano ed esclamavano: *Ah che abbiamo perduto il nostro protettore!* E il vedeano per lo meno i giorni festivi, quando, pressochè interamente perduto l' uso delle gambe, faceasi a' fianchi sorreggere da due persone per portarsi alla Chiesa onde assistere alle sacre funzioni; per cui cotesto esempio valeva ai suoi conterranei una predica eloquentissima; dei molti dolori che soffriva non mai un lamento; delle negazioni, di cui dovea sentirne un peso gravissimo, perchè avvezzo alla vita operosa, allo studio, alla coltura de' suoi campi, non mai un lamento. Degli scritti tuttavia imperfetti non più una parola; delle progettate opere non più una parola. Erasi dimenticato di questa vita, cui vedea fuggirsi dinanzi, e mirava unicamente alla eterna.

Belluno 5 Dicembre 1843.

AB. JACOPO dott. BERNARDI.

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

AVVISO

In seguito ad ossequiato Governativo Decreto 17 novembre p. p. N.° 44792-1488, l'agenzia di questo Giornale assunse la Ditta di *Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino.*

Essendo quindi cessata ogni ingerenza di *Giacomo Pascatti,* le lettere ed i gruppi saranno diretti franchi: *Alla Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino in San - Vito al Tagliamento.*

Le stesse disposizioni riguardano le Librerie filiali di Pordenone e Portogruaro.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL'AMICO DEL CONTADINO